



# BROCCOLI SOUFFLÉ MIT TOMATENSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SOUFFLÉ

**750 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1000 g** Broccoli

**5** Ei(er)

**25 g** Stärke, z.B. Maizena

Muskatnuss, gerieben

Salz und Pfeffer

Paniermehl, für die Form

Butter, für die Form

### FÜR DIE SAUCE

**1000 g** Passierte Tomaten

**80 g** Schalotte(n), fein gehackt

**60 ml** Pflanzenöl

Knoblauch, fein gehackt

**2 TL** Zucker

**2 TL** Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

Basilikum

## ZUBEREITUNG

1. Broccoli in Salzwasser weichkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für das Soufflé: QimiQ Classic, Eier, Maizena, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
4. Zehn Auflaufförmchen oder Kaffeetassen mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl bestreuen. Die Broccolimasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25 Minuten garen.
5. Für die Sauce: die Schalotten in Öl glasig andünsten, Knoblauch, Zucker und Balsamico-Essig dazugeben und 2 Minuten weiter dünsten.
6. Passierte Tomatenwürfel und Basilikum dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten bei geringer Hitze fertig dünsten. Sauce mit einem Stabmixer pürieren.
7. Broccoli Soufflé mit Tomatensauce und Basilikumblättern garniert servieren.